

REȚETA

Macaroon ricciarelli negre cu Nutella®

Difil

8 Porții

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

- 150 g migdale decojite
- 200 g zahăr pudră
- 2 linguri de cacao
- 2 albușuri de ouă (aproximativ 70 g)
- esență de migdale amare
- 100 g ciocolată neagră
- zahăr pudră pentru ornat
- 120 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 Coace migdalele câteva minute în cuptorul preîncălzit la 100°C, apoi pune-le într-un mixer cu două linguri de zahăr pudră. Topește ciocolata la bain-marie și las-o deoparte până se răcește. Cerne restul de zahăr pudră cu cacaoa amăruie într-o bol mare. Bate albușurile de ou cu câteva picături de esență de migdale amare până se întăresc. Adaugă și celelalte două amestecuri, combină-le pe toate, acoperă bolul cu o folie de plastic și lasă-l la frigider peste noapte.



2 Preîncălzește cuptorul la 160°C. Scoate bolul cu aluat din frigider și lasă-l la temperatura camerei timp de 15 minute și apoi pune amestecul pe o suprafață de lucru, presărată cu zahăr pudră. Întinde aluatul ca un salam și taie-l în 20 de mingiuțe. Trece fiecare mingiuță printr-un bol plin cu zahăr pudră, rostogolindu-le ca să se acopere complet.



3

Transferă bilele acestea pe o tavă de copt pe care ai așternut o hârtie de copt în prealabil, apasă ușor pe mingiuțe și coace în cuptor aproximativ 20 de minute, până se crapă la suprafața biscuiților. Scoate tava din cuptor și lasă biscuiții să se răcească 5 minute, apoi aranjează-i pe un gril de răcire, ca să se răcească complet.



4

Aranjează acești ricciarelli pe o tavă, pudrează-i cu zahăr pudră și servește-i cu 15 g de Nutella® de porție (2-3 biscuiți).

Adevăratul gust al prospețimii. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Ricciarelli reprezintă un desert din Siena, cu vechi origini pascale. Legenda spune că cavalerul Ricciardetto Della Gherardesca a adus cu el acest desert atunci când s-a întors din cruciadele la castelul de lângă Volterra. Au evoluat în câteva variante, una dintre ele fiind rețeta de macaroon ricciarelli cu Nutella®.